

## ESTRUCTURA DE COSTES

### 1. PLAN DE INVERSIONES

CONCEPTO	IMPORTE
Instalaciones (acondicionamiento local)	24.500,00
Maquinaria	11.160,00
Utillaje	850,00
Mobiliario	7.040,00
Página web	400,00
Equipos infomáticos y software	550,00
Fianza	1.600,00
Existencias iniciales	2.500,00
Provisión de fondos (tesorería)	3.500,00
<b>TOTAL</b>	<b>52.100,00</b>

La actividad se va a llevar a cabo en un local situado en la calle Rosal 57, en la zona del Fontán, en Oviedo. Local de 135 m<sup>2</sup>, instalado como restaurante cafetería, equipado con salida de humos y con un alquiler de 800 €/mes.



Desglose de los conceptos más relevantes de la inversión:

MAQUINARIA	IMPORTE
Nevera	1.400,00
Horno	3.800,00
Amasadora (2 unidades grandes)	1.400,00
Microondas (3 unidades)	300,00
Congelador (4 unidades)	1.300,00
Inducciones (4 unidades)	160,00
Abatidor	2.800,00
<b>TOTAL</b>	<b>11.160,00</b>

MOBILIARIO	IMPORTE
Expositores refrigerados (2 unidades)	1.100,00
Mostrador refrigerado	1.600,00
Mesa obrador (3 unidades)	1.800,00
Lateros (3 unidades)	840,00
Armarios (5 unidades)	600,00
Fregaderos	200,00
Lavavajillas	900,00
<b>TOTAL</b>	<b>7.040,00</b>

Nuestro local está dividido en **dos zonas principales**:

- Zona de obrador, donde necesitamos contar con maquinaria que nos aporte tanto eficacia, como eficiencia, que nos permita automatizar procesos, disminuir costes, tener una mayor capacidad productiva y un menor consumo de recursos. Además también nos debe permitir reducir la huella de carbono y hacer que nuestro negocio sea sostenible y amigable con el medio ambiente.
- La tienda, parte visible de nuestro negocio para el cliente, desde donde necesitamos transmitir los valores de innovación, calidad y sostenibilidad.
- Nuestro mobiliario es una parte importante de nuestra imagen corporativa. La imagen que ofrecemos a los clientes es uno de los elementos más importantes para tener éxito. Necesitamos crear un espacio que nos diferencie de la competencia y que invite a entrar y repetir la experiencia de compra.
- Nuestra tienda, como elemento diferenciador, cuenta con una vitrina expositor con todas las materias primas que utilizamos en nuestras elaboraciones, queremos que los clientes tengan plena confianza en nuestros productos.



## 2. PLAN DE FINANCIACIÓN

CONCEPTO	IMPORTE
Recursos propios	
Inmovilizado material	600,00
Aportaciones dinerarias	75.000,00 (25.000 € cada socio)
<b>TOTAL</b>	<b>75.600,00</b>

## 3. COSTE DE LOS PRODUCTOS

PRESSTOSU ARCOÍRIS			
Nombre del producto	Cantidad Gramos/ml	Coste Kg/Lt	Coste Total
Harina	500	0,77	0,39
Claras de huevo	240	3,98	0,96
Azúcar	350	1,63	0,57
Mantequilla	370	11,90	4,40
Impulsor	30	6,86	0,21
Leche	330	1,09	0,36
Extracto de vainilla	28	79,00	2,21
Colorantes en gel	1	92,86	0,09
Queso crema	600	9,10	5,46
Azúcar lustre	360	3,63	1,31
<b>COSTE TOTAL</b>			<b>15,95</b>

  

<b>COSTE INGREDIENTES</b>	15,95
<b>UNIDADES PRODUCTO</b>	22
<b>PRECIO PACKAGING (ud.)</b>	0,40
<b>COSTE UNITARIO</b>	<b>1,13</b>

PRESSTOSU DE YEMA TOSTADA			
Nombre del producto	Cantidad Gramos/ml	Coste Kg/Lt	Coste Total
Harina	400	0,77	0,31
Huevos	980	3,98	3,90
Azúcar	1.173	1,63	1,91
Agua	570	0,00	0,00
Almidón	230	2,94	0,68
Whisky	30	19,69	0,59
Sal	2	0,25	0,00
Glucosa	45	3,77	0,17
<b>COSTE TOTAL</b>			<b>7,56</b>

  

<b>COSTE INGREDIENTES</b>	7,56
<b>UNIDADES PRODUCTO</b>	21
<b>PRECIO PACKAGING (ud.)</b>	0,40
<b>COSTE UNITARIO</b>	<b>0,76</b>



### PRESSTOSU DE BAILEYS Y CHOCOLATE

Nombre del producto	Cantidad Gramos/ml	Coste Kg/Lt	Coste Total
Harina	120	0,77	0,09
Yema de huevo	379,5	3,98	1,51
Azúcar	380	1,63	0,62
Azúcar invertido	48,45	7,34	0,36
Mantequilla	113	11,90	1,34
Cacao en polvo	72,7	8,57	0,62
Clara de huevo	379,5	3,98	1,51
Pasta de cacao	48,45	15,45	0,75
Nata	400	4,29	1,72
Azúcar lustre	60	3,63	0,22
Gelatina	20	28,42	0,57
Queso Mascarpone	500	8,98	4,49
Baileys	60	16,29	0,98
<b>COSTE TOTAL</b>			<b>14,77</b>

<b>COSTE INGREDIENTES</b>	14,77
<b>UNIDADES PRODUCTO</b>	21
<b>PRECIO PACKAGING (ud.)</b>	0,40
<b>COSTE UNITARIO</b>	<b>1,10</b>

### PRESSTOSU LEMON PIE

Nombre del producto	Cantidad Gramos/ml	Coste Kg/Lt	Coste Total
Harina	440	0,77	0,34
Huevo	425	3,98	1,69
Azúcar	745	1,63	1,21
Mantequilla	397,5	11,90	4,73
Bicarbonato	17,5	1,72	0,03
Sal	4,5	0,25	0,00
Limón	270	2,19	0,59
Claras de huevo	75	3,98	0,30
Agua	0,5	0,00	0,00
Cremor tártaro	1,2	15,60	0,02
Harina de almendra	270	6,49	1,75
Lima	22,5	5,98	0,13
<b>COSTE TOTAL</b>			<b>10,80</b>

<b>COSTE INGREDIENTES</b>	10,80
<b>UNIDADES PRODUCTO</b>	20
<b>PRECIO PACKAGING (ud.)</b>	0,40
<b>COSTE UNITARIO</b>	<b>0,94</b>

### ESCANDALLOS

	COSTE UNITARIO
PRESSTOSU ARCOÍRIS	1,13
PRESSTOSU DE YEMA TOSTADA	0,76
PRESSTOSU DE BAILEYS Y CHOCOLATE	1,10
PRESSTOSU LEMON PIE	0,94

<b>Coste medio unitario de elaboración</b>	<b>0,98</b>
--	-------------

